

PAT-NO: JP401179644A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 01179644 A  
TITLE: METHOD FOR COOKING AND PRESERVING YAM  
  
PUBN-DATE: July 17, 1989

INVENTOR-INFORMATION:

NAME COUNTRY  
KAI, YOSHIHISA

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME COUNTRY  
KAI YOSHIHISA N/A

APPL-NO: JP62335713

APPL-DATE: December 30, 1987

INT-CL (IPC): A23 B 007/148 , A23 B 007/04 , A23 L 001/214

US-CL-CURRENT: 426/393

ABSTRACT:

PURPOSE: To simply eat a yam and enable seasoning and preserving thereof, by vacuum packaging a ground and cooked yam in a flexible synthetic resin bag.

CONSTITUTION: A washed yam is almost completely ground in a mill. In the process, adequate amounts of sodium glutamate, common salt and a soup stock of bonito, etc., are mixed therein to season the ground yam. The resultant mixture is then transferred to a prescribed container, conveyed into a vacuum chamber, filled in a container made of a flexible synthetic resin having heat bonding properties and vacuum packaged by an ordinary method. In the case of preservation for a long period, quick-freezing is carried out just after the vacuum packaging. An antioxidant, such as ascorbic acid, in a very small amount is preferably mixed for preventing discoloration. In the case of preservation at ambient temperature for a long period, a very small amount of a preservative, such as sorbic acid, is preferably

mixed therein. A cooked yam of a nature different from that of grated yam is obtained by carrying out thermal sterilization after the vacuum packaging.

COPYRIGHT: (C) 1989, JPO&Japio

## ⑪ 公開特許公報 (A)

平1-179644

⑥Int.Cl.<sup>4</sup>A 23 B 7/148  
7/04  
A 23 L 1/214

識別記号

府内整理番号

⑫公開 平成1年(1989)7月17日

8515-4B  
8515-4B  
8515-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑬発明の名称 山芋の調理保存方法

⑭特 願 昭62-335713

⑮出 願 昭62(1987)12月30日

⑯発明者 甲斐 敬久 福岡県北九州市小倉北区宇佐町1丁目9番19号

⑰出願人 甲斐 敬久 福岡県北九州市小倉北区宇佐町1丁目9番19号

⑱代理人 弁理士 中前 富士男

## 明細書

## 1. 発明の名称

山芋の調理保存方法

## 2. 特許請求の範囲

(1) 原料である山芋を擦り潰して調理山芋を作り、該調理山芋を軟質合成樹脂袋で真空包装したことを特徴とする山芋の調理保存方法。

(2) 真空包装した調理山芋を冷凍処理して保存する特許請求の範囲第1項記載の山芋の調理保存方法。

(3) 調理山芋には所定量の調味料が混入されている特許請求の範囲第1項または第2項記載の山芋の調理保存方法。

(4) 調理山芋には微量の酸化防止剤が添加されている特許請求の範囲第1項、第2項または第3項記載の山芋の調理保存方法。

(5) 調理山芋には微量の防腐剤が添加されている特許請求の範囲第1項、第2項、第3項または第4項記載の山芋の調理保存方法。

(6) 調理山芋は真空包装された後、加熱殺菌されている特許請求の範囲第1項、第2項、第3項、第4項または第5項記載の山芋の調理保存方法。

## 3. 発明の詳細な説明

## (産業上の利用分野)

本発明は、調理した山芋(ツクネイモ、ナガイモ、ジネンジョをいう)の保存方法に関する。

## (従来の技術)

自生している山芋(ヤマノイモ)は様々な酵素やビタミン、蛋白質と糖との結合物を多く含んでおり、漢方では滋養強壮薬の他に夜尿症や糖尿病の薬としても用いられている。

この山芋は通常、根の皮を剥ぎすりおろして塩ぶし等のだし汁、あるいは必要により生卵等を入れたところとして食べるが普通である。このところは生の山芋を原料としているので、非常に消化が良く栄養価も高いので広くわが国において普及している。

このところを家庭で調理しようとする場合、山

芋を水洗いした後、適当に皮を剥いた後表面に多数の突起が設けられた降ろし金で降ろすか、あるいは始から適当な大きさに切断して擂鉢に入れて調味料と共に完全に漬すことによって作る。

(発明が解決しようとする問題点)

ところが、この調理の過程において擦り潰した山芋の汁が手に付着すると、人によっては手が痒くなったり、あるいは人によっては湿疹ができることがある等の問題点があった。

本発明はこのような事情に鑑みてなされたもので、このような調理工程を無くして直ちに消化吸収が良い山芋の調理保存方法を提供することを目的とする。

(問題点を解決するための手段)

上記目的に沿う本発明に係る山芋の調理保存方法は、原料である山芋を摩り潰して調理山芋を作り、該調理山芋を軟質合成樹脂袋で真空包装するようにして構成されている。

ここに、真空包装した調理山芋を冷凍処理して保存する場合の他、加熱殺菌、防腐剤混入によっ

て保存する場合も含まれ、更には必要によって調味料あるいは味付け用の汁等を混入する場合も本発明は適用される。

また、予め調理山芋を冷凍処理した後、真空包装する場合にも本発明は適用される。

(作用)

本発明に係る山芋の調理保存方法は、山芋を予め擦り潰して調理山芋を作り、これを軟質合成樹脂で真空包装している。

従って、擦り潰された山芋は空気に触れることなく、これによって酸化が防止され、そのままの状態を保持でき、開封して中味を出すことによって予め調理された山芋を味わうことが可能となる。

(実施例)

統いて、本発明の一実施例に係る山芋の調理保存方法について説明し本発明の理解に供する。

予め、山あるいは細で採集した山芋を水洗して充分に付着している泥等を落とした後、適当な大きさに切断して擂潰機に投入し略完全に磨り潰す

が、この時に同時にグルタミン酸ソーダ、食塩及び麴の出汁等を混入する。

その後、所定の容器に移して真空チャンバー内に搬送した後、軟質合成樹脂からできて熱接着性のある容器に所定量ずつ投入し、通常の方法による真空包装を行い、これによってとろろ状に調理した調理山芋ができる。

ここで、包装容器の容積は1人～3人前程度であることが好ましく、従って、1包装容器の体積が $100 \sim 200 \text{ cm}^3$ 程度であるのが好ましい。

この調理山芋を食べる場合は、上記包装容器の端部を切って内部の調理山芋を出して食べる。

これによって食べる分だけ出して食べることができ、しかも全体が包装容器に包まれているので、手に触れることがなく、湿疹等の恐れがない。

長期の保存用として真空包装する場合には、出来た後直ちに急速冷凍を行う。

なお、ここで上記ととろろ状となった調理山芋に、5'-イノシン酸ナトリウム、5'-ウリジル酸ナトリウム、5'-グアニル酸ナトリウム、酢

酸、食塩、レーグルタミン酸ナトリウム等の化学調味料、あるいは昆布、墨節、いりこ、椎茸あるいはこれらの出汁、醤油、味噌、味醂、砂糖等を適当に調合したものを入れることは自由である。

また、とろろ状となった調理山芋は活性化しているので、放置すると酸化して変色する。そこで、上記調理山芋にアスコルビン酸、レーアスコルビン酸ステアリン酸エステル、アスコルビン酸ナトリウム、エルソルビン酸、エルソルビン酸ナトリウム等の酸化防止剤を微量混入することが好ましい。

更には、常温で長期の保存を行おうとする場合には、上記調理山芋に安息香酸、安息香酸ナトリウム、オルトフェニルフェノール、ジフェニル、ソルビン酸、チアベンダゾール、バラオキシ安息香酸ブチル等の防腐剤を微量混入することも可能である。

そして、とろろ全体の質が硬化するが、例えば真空包装した後に、全体を加熱消毒することも可能であり、これによってとろろとは異質の調理山

芋を製造することもできる。

一方、上記包装容器としては通常はポリエチレンあるいはポリプロピレン等の合成樹脂の容器を使用するが、該容器は多少ながら通気性があるので内部の調理山芋が変質する恐れがある。そこで長期の保存を行う場合には、この合成樹脂の容器に多層構造の通気性の極めて少ない容器を使用することが好ましい。

なお、実際の使用にあっては上記調理山芋とは別に出汁を製造し、これらをお互いに一体となって連結した別々の容器に真空包装し、食べる時に上記とろろ状となった調理山芋と出汁とを容器から茶碗等に入れて攪拌混合して出汁付きとろろとして食べることも可能である。

また、上記調理山芋を真空包装するに際して、急速に真空包装を行うと調理山芋中の水分が沸騰するので、一旦調理山芋を急速冷凍させた後真空包装行うことも可能であり、これによって円滑に真空包装を行うことが可能である。

(発明の効果)

本発明に係る山芋の調理保存方法は以上の説明からも明らかなように、予めとろろ状となった山芋が真空包装されているので、擂鉢等を使用して調理する必要がない。従って、調理中に手が痒くなったりあるいは温疹等が生じることがないと共に、従来の如く山芋からとろろを作る手間が省ける。

また包装容器の量を調整することによって、その分量を定めることができ、しかも徐々に決まった量を毎日食べることも可能となるので、滋養強壮に極めて有効である。

代理人 弁理士 中前富士男